

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar Khairil, 2010. Efek beban pendingin terhadap performa sistem mesin pendingin. Teknik Mesin, fakultas Teknik, Universitas Tadulako, Palu.
- Dewi Candra Hartati Sri, 2012. Populasi mikobra dan sifat fisik daging sapi beku selama penyimpanan. Progam Studi Pertenakan, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- Hadja Rahmawati, 2006. Kajian efek waktu blansir dan lama penyimpanan pada suhu rendah terhadap mutu daging sapi yang dikemas vakum. Fakultas Pertenakan Sam Ratu Langi.
- Lisnawati Yulia, 1997. Pengaruh laju pembekuan bahan terhadap waktu pengeringan beku daging sapi giling
- Prihharsanti A. H. T, 2009. Populasi bakteri dan jamur pada daging sapi dengan penyimpanan suhu rendah. Jurusan Pertenakan, Fakultas Pertanian, Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- Susanto Edi, 2014. Standar pasca penen daging segar. Progam Studi Pertenakan, Fakultas Pertenakan, Universitas Islam, Lamongan.
- Sinlae Navtalia Reny, 2014. Karakteristik protein dan asam amino daging sapi bali dan wagyu pada penyimpanan suhu dingin 4°C. Progam Studi Kedokteran Hewan, Universitas Udayana, Denpasar.
- Sungadiyanto, 2006. Studi eksperimental performa mesin pengkondisian udara MC Quay dengan refrigeran R-22 pada laboratorium teknik mesin universitas negri semarang. Fakultas Teknik, Universitas Negri Semarang.
- Safira Ghani Arrad, 2013. Studi variasi beban pendinginan di evaporator low stage sitem refrigerasi cascade menggunakan heat exscharge tipe concentrik tube dengan fluida kerja refrigeran musicool -22 di high stage dan R-404a di low stage. Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Sepuluh November.
- Widati Sri Aris, 2008. Pengaruh lama peayuan, temperatur pembekuan dan pengemas terhadap kualitas kimia deging sapi beku. Progam Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Pertenakan, Universitas Brawijaya.

